

Productes de xarcuteria catalans El Rebost de l'Avi

15/11/2023

Existeix una àmplia gamma d'embotits catalans i diverses tècniques de preparació que li proporcionen un gust personalitzat a cadascun. Descobreix aquí l'exclusivitat dels productes elaborats pel Rebost de l'Avi i gaudeix d'un viatge culinari a través de la xarcuteria catalana.

Embotits catalans

Quan parlem de la senzillesa del pa amb tomàquet típic de les nits

de diumenge a les cases catalanes, en realitat, estem parlant d'una autèntica delícia gastronòmica, ja que existeix molta varietat d'embotits amb sabors molt diferents.

El Rebost de l'Avi és una marca d'embotits de la nostra terra, elaborats a Catalunya per EMBOTITS SUBIRATS S.A., exclusivament per a Caprabo. Tots ells són embotits catalans d'alta qualitat, envasats, a un preu econòmic i amb un embalatge atractiu. Tant els embotits curats com els crus, podràs trobar-los en les neveres de Caprabo o en capraboacasa.

1. Llonganissa llescada i sencera

La llonganissa és un embotit curat similar al fuet, però més gran. S'elabora amb porc picat i pastat amb trossets de cansalada viada, s'assaona amb sal marina i pebre negre, s'emboteix i, posteriorment, es deixa assecar.

La llonganissa extra de pagès d'una peça o [llescada del Rebost de l'Avi](#) [

<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/25325119-longaniza-loncheada-el-rebost-de-lavi-100gr/>] és de proximitat, elaborada amb carn i greix de porc criat en granges pròpies, i amb una mescla de pebre negre i pebre blanc, que li atorga un matís distintiu al sabor final.



2. Espetec, espetec llescat i extra llescat

El fuet és un dels embotits catalans més famosos i emblemàtics de la gastronomia de la nostra terra. Molt fàcil de reconèixer per la forma fina, allargada i el seu recobriment de color blanc produït de manera natural durant el procés d'assecatge i curat de l'embotit.

Com a dada curiosa,enguany, el fuet el trobem entre el top 5 de la llista de 146 embotits i xoriços del món realitzada per la pàgina web Taste Atlas, una guia culinària que permet conèixer els millors plats de cada país.

A Caprabo podràs trobar espetec de peça, espetec llescat i extra llescat del Rebot de l'Avi, un producte de primera qualitat elaborat de manera artesanal.

3. Xoriço

Malgrat que el xoriço no tingui els seus orígens històrics a Catalunya, es consumeix en gran manera com a gastronomia local.

El [xoriço llescat](https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/25325093-chorizo-el-rebot-de-lavi-100gr/) [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/25325093-chorizo-el-rebot-de-lavi-100gr/>] i envasat del Rebot de L'Avi és un altre tipus d'embotit curat, elaborat amb carns magres i greixos picats, juntament amb espècies que li confereixen aquest sabor tan característic.

4. Botifarra blanca

La botifarra blanca també és un embotit popular dins del desplegament d'embotits catalans, a més és molt versàtil en la cuina i pots gaudir-la de diverses maneres, tant en plats cuinats com en tapes o en un entrepà.

La recepta pot variar una mica en funció de la regió en la qual s'elabori. A Caprabo pots comprar la [botifarra blanca llescada del Rebot de l'Avi](https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/25325069-butifarra-blanca-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/) [

<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/25325069-butifarra-blanca-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/>], elaborada concretament amb espatlla, papada, magre i greix de porc amanida amb sal i pebre.

5. Botifarra negra

La botifarra negra és inconfusible dins de l'embotit català a causa del color que li dona nom. Si tirem la vista enrere, aquest embotit era el típic que es feia durant la matança del porc, per aprofitar tota la sang i qualsevol part del porc, depenent de tan adinerada que fora cada casa.

La [botifarra negra llescada El Rebot de l'Avi](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325085-butifarra-negra-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/) [

<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325085-butifarra-negra-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/>] està feta amb sang, cansalada, cotnes i magre de porc, embotida i cuïta sota una recepta tradicional.

6. Botifarra d'ou

La botifarra d'ou es pot consumir durant tot l'any, però originàriament era un embotit associat a la festa del Carnestoltes, Dijous Gras i Setmana Santa. La seva elaboració és similar a la de les anteriors botifarres, només que en la preparació se li afegeix ou, que és el seu ingredient principal.

El Rebost de l'Avi també ofereix botifarra d'ou llescada, un embotit cuit amb ingredients de qualitat i proximitat.

7. Bull blanc

A vegades existeix confusió entre la botifarra blanca i el bull blanc, fins i tot alguns li diuen botifarra blanca gruixuda, però l'ingredient estrella que actua com a diferenciador és la carn de la llengua.

El bull blanc llescat del Rebost de l'Avi està elaborat amb cansalada viada, llengua, cotnes, espatlla i cors de porc, sal i espècies. Uns ingredients bàsics que bullits li donen melositat i un sabor molt característic.

Formatges catalans

Dins de la diversitat de la gastronomia catalana també trobem formatges, de fet, la regió compta ja amb més de 250 varietats. Entre ells destaca el [Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya](https://www.federaciopigp.cat/dop/formatge-de-lalt-urgell-i-la-cerdanya) [<https://www.federaciopigp.cat/dop/formatge-de-lalt-urgell-i-la-cerdanya>], un formatge de vaca, tendre, suau i cremós, que fins i tot ha estat distingit amb el segell de qualitat DOP.

Formatges de cabra

Dins dels formatges de cabra locals existeixen diverses opcions que van des del formatge fresc fins al sabor més intens.

A Caprabo podem trobar diversos formatges de cabra regionals com els de Sant Gil D'Albió, els de Mas Calcat, Mas Rovira, els Arcoc elaborats per una agrupació de ramaders catalans amb seu a Osona o els de la Formatgeria Marvall, amb formatges totalment artesanals i mètodes tradicionals.

Com a apunt, en el certamen internacional dels World Cheese Awards 2022, el formatge semicurat de cabra Garrotxa de Muntanyola va ser premiat com un dels millors formatges del món.

Formatges d'ovella

A diferència del formatge de cabra, el formatge d'ovella té un sabor o matís més dolç i menys àcid.

A Caprabo podràs trobar el [formatge curat d'ovella tipus Serrat Marvall](https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/5416706-queso-curado-de-oveja-tipo-serrat-mini-marvall-pieza-apro) [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/5416706-queso-curado-de-oveja-tipo-serrat-mini-marvall-pieza-apro>], un producte de la nostra terra, 100% natural de ramaderia pròpia. Aquest formatge és lleugerament picant, poc salat i mantegós. D'altra banda, la textura de la massa és compacta i consistent, d'aquí el seu nom de "Serrat".

Descobrir qualsevol d'aquests embotits farà que coneguis una mica més la tradició i sabor de cada regió.



ELS NOU FORMATGES CATALANS MÉS TÍPICS I APETIBLES [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml>]

Quins són els formatges típics de Catalunya que val la pena tastar?